



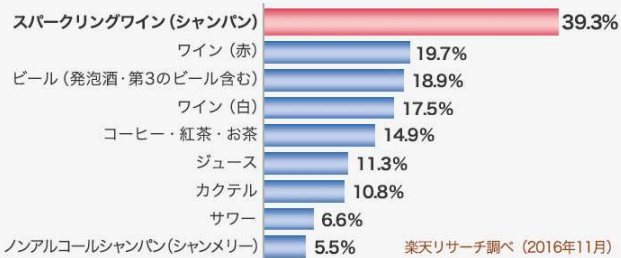
ファーストドリンクは 華やかスパークリングワインで

2017年11月13日

X'mas & 年末は、スパークリングワインから。

いよいよX'mas&年末シーズン！お客様をお迎えるテーブルはやはり華やかに演出したいですね。ある調査によると、クリスマスに飲みたいドリンクは、お店・自宅を問わず「スパークリングワイン」という声が圧倒的でした。

【X'masに飲みたいドリンクは？】 (n=1,000)



ファーストドリンクにおすすめすれば客単価UPも！

スパークリングワインは食欲を増進させる効果も期待できるので、食前酒としてはぴったり!!

そこでファーストドリンクとしておすすめしたいのが、マンズワインのこだわりスパークリングワイン!! 金箔入りならより一層華やかに盛り上がりますよね。最初の乾杯の一杯におすすめすれば、客単価アップも見込めますし、SNS等でのお店の拡散・宣伝効果も期待できます。

スパークリングワインには、フルートグラス？

スパークリングワインをサーブする際は、高さのある口径が狭いフルートグラスがおすすめです。泡立ちも良く、上品で華やいた雰囲気演出してくれるとともに、泡が抜けるのも防げます。きらめく聖夜のテーブルをひとつ上のおいしさで彩ります。



記憶に残るX'masを 華やかな金箔舞うスパークリングワインで

👉 ゴールド・スパークリング ブラック ラベル

マスカット特有の華やかでフルーティーな香りを持ち、爽やかな味わいとほのかな甘みが引き立てあうスパークリングワインです。舞い散る金箔が、テーブルを一層華やかに彩ります。

検索 ... 検索



▼ 毎月更新！これまでの記事 ▼



2020年1月9日
客足が伸び悩む1~2月。鍋の定番 生鮮素材をどうロスなく使いこなす？



2019年12月5日
外食率の高いおひとり様的心をつかむにはどんなメニューがいい？



2019年10月31日
どうする？今年の忘年会メニュー。お客様はどんなメニューを求めている？



2019年10月3日
一度使ったら欠かせなくなる!? 数々の料理人を唸らせてきた! マンズ濃縮系ワインの知られざる魅力に迫る。



2019年9月6日
どうする? 10月増税対策... あの調味料がピンチをチャンスに変える!?



2019年8月1日



マンズワイン
ゴールド・スパークリング
ブラックラベル
720ml

こんな鍋体験ができる?!...そんな個性豊かなアレンジ鍋がお店選びのポイントに♪



タイムリーな
ラグビー応援メニューで
お各様を呼び込む！
2019年7月4日
メニューをイベント化！いろいろ注文し
くなる♪世界の味をお手軽に！



この夏大注目!! キッコーマン式
モダンメキシカンのスヌメ
2019年6月6日
夏の食欲をそそるメキシカン！

▼ 記事をもっと表示 ▼

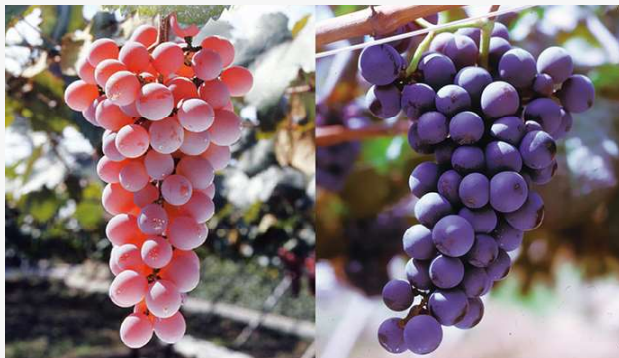
こだわり抜いた品種、製法、そして味わい 本格派スパークリングワイン

「酵母の泡」シリーズ

「酵母の泡」シリーズは、日本のオリジナル品種「甲州種」「マスカット・ベリーA種」を使用し、キューヴ・クローズ（シャルマ）方式で造り上げた本格的な味わいのスパークリングワインです。厚みのある複雑な香りと優しい口当たり、そして酵母が生むなめらかな泡の感触が堪能できます。



日本のオリジナル品種「甲州種」「マスカット・ベリーA種」使用。



「甲州種」

「マスカット・ベリーA種」

2010年に甲州種、2013年にマスカット・ベリーA種が国際葡萄品種としてOIV（※）に登録されました。世界が認めた「日本のオリジナル品種」です。

※ OIV：国際葡萄・ワイン機構

「キューヴ・クローズ」方式とは

シャルマ方式とも呼ばれる、密閉したタンク内で酵母による二次発酵の際に出る炭酸ガスをそのままワインに溶け込ませる製法です。きめ細かな泡と複雑な香り、そして繊細な味わいを生みだします。クリーンですっきりとした味わいは、料理と一緒に楽しむのに最適です。

Y 甲州 酵母の泡



マンズワイン
甲州 酵母の泡
720ml

繊細で泡立ちが長く続き、淡い黄金色のきれいなワインの色と共に見た目にも上品な印象を与えてくれます。甲州種特有の上品な香りと柔らかな酸味がバランス良く、心地良い口当たりで飲み口の良さが特長です。

「キューヴ・クローズ」方式特有の厚みのある複雑な香りと優しい口当たりで飲み飽きしません。料理と一緒に楽しむのに最適のやや辛口（セック）。伊勢志摩サミットで世界のVIPに振る舞われた本格的なスパークリングワインです。

2015年 日本ワインコンクール
スパークリングワインカテゴリー 銀賞受賞

2016年 G7伊勢志摩サミット 採用

♥ おすすめマリアーヂュ

ドサーージュによる香り(ピーチ、アプリコット、メロンなど)が特徴。甘み、うまみの強い料理との相性が良い。

🍽️ カキージョ (牡蠣のガーリックオイル煮)



牡蠣をスペイン料理のオイル煮“アヒージョ”風に。「キッコーマン 塩だれ」とオイルを合わせるだけで、ガーリックとうまみの効いた香味オイルが簡単に作れます。牡蠣に火が通り、ぶっくりふくらんだら熱々をどうぞ。牡蠣としいたけのうまみが溶け込んだオイルも絶品！バゲットをつけて。



キッコーマン
塩だれ
1.11kgペットボトル

Y 甲州 酵母の泡 プリュエット



マンズワイン
甲州 酵母の泡 プリュット
720ml

山梨県産甲州種を100%使用し、「キュヴ・クローズ（シャルマ）」方式で造り上げた本格的な味わいのスパークリングワインです。長く続く繊細な泡立ちと、淡い黄金色のきれいなワインの色が上質な雰囲気をもたらします。甲州種特有の上品な香りと柔らかな酸味が調和し、心地良い口当たりと飲み口の良さが特長です。すっきりとした味わいは、料理と一緒に楽しむのに最適です。

🍷 おすすめマリアージュ

甲州種特有の上品な香りと柔らかな酸味でフルーツや野菜を使った料理の香りをよく感じることができる。

🍱 サクサクすしプリト



ニューヨーク発、のり巻きスタイルのファストフード！ご飯は少なめで、野菜たっぷりの女子には嬉しいヘルシーメニューです。

味は「サクサクしょうゆ」で味付けしたすし飯タイプとケチャップライスタイプの2種類。サクサクしょうゆの香ばしさ、ケチャップの甘さをお楽しみください。



キッコーマン
トッピング！
サクサクしょうゆ
～オイルベース～
350g スタンディングパウチ

🍞 マスカット・ペリーA 酵母の泡 ロゼ



マンズワイン
マスカット・ベリーA
酵母の泡 ロゼ
720ml

国産ワインでは数少ない「キューヴ・クローズ（シャルマ）」方式で造った、本格的なロゼのスパークリングワインです。マスカット・ベリーA種の華やかな色合い、長く続く繊細な泡立ち、赤い果実のあふれる風味。幅広い料理とのマリージュをお楽しみください。「キューヴ・クローズ」方式とは、酵母の発酵による炭酸ガスをそのまま溶け込ませる製法。厚みのある複雑な香り、きめ細かいなめらかな泡を生みみず。

2017年日本ワインコンクール スパークリングワインカテゴリー 銅賞

🍷 おすすめマリージュ

「日本ワイン」であり、かつ市場でほとんど見られない、マスカット・ベリーA種100%のスパークリングワイン。渋みを抑えた果実味のあるスパークリングで樽のロースト香と土の香りなど、「こいくちしょうゆ」と相性が良い。

🍷 ほたてとキノコの和風グリル チーズのせ



さっと焼いて甘みを引き出したほたてと、「キッコーマン いつでも新鮮 しぼりたて生しょうゆ」が相性抜群！仕上げにしょうゆを回しかけ、軽く火を入れただけで食欲そそる良い香りが広がります。仕上げにクリームチーズをトッピングすれば、炒めだけのメニューもおしゃれに早変わり！



キッコーマン
いつでも新鮮
しぼりたて生しょうゆ
200ml 硬質ボトル

これからのシーズンにピッタリの キッコーマン業務用商品を使ったオススメメニュー4選

🍷 コロコロかぼちゃのアンチョビトマトポテトクリーム



ポテトサラダと豆乳を合わせてつくるなめらかなポテトクリームで、新感覚のおかずポテトサラダに！ アンチョビとオリーブの風味が効いた具材感あるソースと、彩り鮮やかな食材を合わせて、テーブルをかわいらしく華やかに彩ります。食べ応えのあるしっかりとした味わいがおつまみにもぴったり！ バゲットにつけて食べるのもオススメです。



デルモンテ
そのまま使えるトマトのソース
アンチョビ&オリーブ
300g スタンディングパウチ

🍷 クリスマストライフル



イギリスの代表的なデザート「トライフル」を爽やかなキウイのソースで。「キッコーおろしりんごキウイブレンド」は、すりおろした果実そのままの味わい。たっぷりのホイップクリームやスポンジケーキにさっぱりとしたキウイがよく合います。白にグリーンが映え、見た目味わいも爽やかなデザートに仕上がります。



キッコー
おろしりんご
キウイブレンド
300g スタンディングパウチ

🍷 ローストビーフサンド



ボリューム満点！豪華なローストビーフのサンドイッチを粗挽きマスタードソースでいただきます。「キッコーマン ステーキしょうゆ 粗挽きマスタード」は、しょうゆベースで甘辛のソースに、辛味が穏やかな粒マスタードがたっぷり。マスタードの程よい酸味が、ジューシーなローストビーフに絡んで絶妙なおいしさです。切り分けてピックを刺せば、みんなでシェアするパーティーメニューに。



キッコーマン
ステーキしょうゆ
粗挽きマスタード
1.15kg ペットボトル

🍴 ぶりとパクチーのひとくちタルタル



新鮮なぶりのたたきを「キッコーマン トッピング！サクサクしょうゆ」、パクチーと和えるだけで、サクサク食感も楽しいエスニック調のタルタルに！パクチーの独特な香りが魚の生臭みを抑え、食欲をそそります。一口サイズに盛りつけて、前菜スタイルに。



キッコーマン
トッピング！
サクサクしょうゆ
～オイルベース～
350g スタンディングパウチ